

Monitoreo del estado de cumplimiento de las políticas públicas destinadas a alcanzar la seguridad alimentaria y nutricional, con énfasis en las Directrices Voluntarias en las provincias de Buenos Aires y municipios: un enfoque sobre comedores escolares y comunitarios

El presente documento fue realizado por investigadores de la Universidad Nacional del Sur de Bahía Blanca de Argentina en el marco de la V Convocatoria de Investigaciones del Observatorio del Derecho a la Alimentación de América Latina y el Caribe.

Monitoreo del estado de cumplimiento de las políticas públicas destinadas a alcanzar la seguridad alimentaria y nutricional, con énfasis en las Directrices Voluntarias en las provincias de Buenos Aires y municipios: un enfoque sobre comedores escolares y comunitarios ¹

Guillermo F. Garay Semper²

Pablo Gustavo Di Gerónimo³

Alfredo Gastón Garay Semper⁴

Julieta Pasquini⁵

¹ Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), de la Agencia de Cooperación Española para el Desarrollo y de la Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo, juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que dichas instituciones o programas los aprueben o recomienden de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan. Las opiniones expresadas en este producto informativo son las de su(s) autor(es), y no reflejan necesariamente los puntos de vista o políticas de las instituciones y programas mencionados con anterioridad.

² Abogado. Master en Argumentación Jurídica por la Universidad de Alicante. Coordinador de la Región Sur de la Dirección Nacional de Protección y Fortalecimiento de Acceso a la Justicia. Docente en la Universidad Nacional del Sur de Introducción al Derecho, Filosofía del Derecho, Taller de Seminario.

³ Abogado. Técnico en Prevención de Drogadependencia. Docente en la Universidad Nacional del Sur de Introducción al Derecho, Derecho Constitucional, Formación Ética y ciudadana. Alumno del Master en Política y Estrategias en la Universidad Nacional del Sur (cursado completo, en elaboración de tesis).

⁴ Abogado. Miembro del Instituto de Derecho Administrativo del Colegio de Abogados de Bahía Blanca. Docente desde 2007 a 2011 de Derecho Público Municipal del Instituto Superior del Colegio de Gestores. Docente de Ética y Derechos Humanos de la Escuela Bucetich para policías de la Prov. De Buenos Aires.

⁵ Licenciada en Nutrición. Trabajó durante 6 años en el Hospital Español de Bahía Blanca. Actualmente se desempeña en su consultorio particular y como Asesora Nutricional a empresas de Bahía Blanca y la zona. Posee experiencia en prevención y promoción de la salud, trabajando tanto en el ámbito público (PAMI Bahía Blanca, Área de Niñez, Adolescencia y Familia de la Municipalidad de Bahía Blanca, Poder Judicial de la provincia de Buenos Aires, Dirección General de Sanidad delegación Bahía Blanca) y ámbito privado, llevando a cabo talleres y charlas sobre diversos aspectos relacionados con la nutrición y alimentación, a más de 200 personas.



Romina Beatriz Cavallo⁶

Romina Pires⁷

Feliu Ariento, Belén

Cassagne, Giselle

Mondino Lopez Fiorella

Marcallo Alejandro

Betiana Ulloa⁸

SUMARIO: 1. Introducción. 2. Marco Legal. 3. Programas y planes provinciales y municipales. 3.1. Provincia de Buenos Aires. 3.2 Municipio de Bahía Blanca. 4. Herramientas que se brinda a la sociedad civil para participar en la lucha contra la inseguridad alimentaria. 5. Cantidad de comedores escolares y comedores comunitarios en Bahía Blanca. 6. Presupuesto de programas destinados a la alimentación en comedores escolares y comunitarios. 7. Mecanismos de evaluación de impacto de políticas públicas. 8. Análisis de los menús. 9. Menús sugeridos desde la provincia de Buenos Aires y su contraste con los menús reales. 10. Otros modelos de Argentina. 11. Resumen del estado de cosas. 12. Propuesta.

⁶ Licenciada en Administración de Empresas por la Universidad Nacional del Sur. Cursos de especialización de posgrado en Evaluación de proyectos de inversión, Mercado de capitales e instituciones financieras, Administración de personal.

⁷ Licenciada en trabajo social. Docente en la carrera de trabajo social. Docente en la universidad católica de La Plata. Asesora de la O.I.T. Directora de programas sociales de acción Católica.

⁸ Alumnos carrera de Derecho de la Universidad Nacional del Sur de Bahía Blanca.



I) Introducción:

El presente trabajo de investigación tiene por finalidad dar cuenta del entramado normativo de la provincia de Buenos Aires y los municipios, focalizándonos como caso testigo en el municipio de Bahía Blanca, junto con los planes de asistencia en materia alimentaria que se encuentran vigentes. Es vocación del trabajo poder confrontar a ambos elementos de la política pública con su implementación real.

Nos centraremos en los comedores escolares y comunitarios, ya que estos atienden a los niños, niñas y adolescentes, que son un grupo especialmente vulnerable. La sensibilidad de la investigación hacia este grupo viene dada por un lado, por la posición de fragilidad en que se encuentran por su propia situación de menores, necesitados en diferentes grados, de la ayuda de mayores para gestionarse su subsistencia y desarrollo integral⁹, y por el otro debido a que la nutrición en esta etapa formativa, tanto en lo moral como en lo biológico, resulta de cabal importancia para cortar el círculo vicioso de la pobreza. Sabida es ya la relevancia que tiene la nutrición, especialmente durante los primeros años, en el desarrollo intelectual de las personas. Esto trae claras consecuencias en el rendimiento de los menores en los establecimientos educativos y en su posterior posibilidad de insertarse en el mercado laboral. Así, la inseguridad alimentaria y la desnutrición en los niños generan un desarrollo físico y cognitivo deficiente, lo que lleva a su baja productividad que redunda nuevamente en estado de pobreza.

La Nación Argentina posee un sistema federal, por el cual las provincias retienen todo poder no delegado expresamente al gobierno. La provincia de Buenos Aires, por su parte, rige a sus municipios mediante una ley orgánica, quedando en la práctica sin efecto la autonomía municipal mentada en la Constitución Nacional.

Este sistema de divisiones afecta directamente el esquema de la seguridad alimentaria. Dentro del reparto de funciones y responsabilidades del sistema jurídico de la República Argentina, las provincias y los municipios juegan un rol fundamental en la seguridad alimentaria. Si los mencionados estamentos gubernamentales no cumplen con su papel en la lucha contra los

⁹ Estos derechos están reconocidos por la Convención de los Derechos del niño, arts. 6.2; 24.1 y 24.2.a; 27.1 y 27.2; y 32. Por su parte la Corte I.D.H tiene dicho en "Instituto de reeducación del menor" Vs. Paraguay que el derecho a la vida implica el derecho al desarrollo, entendiéndose este último de manera amplia, holística, que abarca lo físico, lo mental, lo espiritual, moral, psicológico y social.



problemas nutricionales, independientemente de los esfuerzos del estado nacional, alcanzar la seguridad alimentaria de los argentinos será una mera utopía.

Como se verá en el presente trabajo, la articulación en ocasiones pasa por aportes dinerarios de un estamento a otro. Esto que implica que los recursos salen de un nivel gubernamental hacia otro que, si es moroso en el cumplimiento de sus obligaciones, o si es ineficiente, puede conllevar a problemas en la concretización de los planes. En otras ocasiones los tres estamentos forman cada uno por su cuenta pero con miras a una construcción colectivas, instituciones en la planificación de la lucha contra la inseguridad alimentaria. La falla de uno implica la falla de la construcción en su conjunto. Por último, existen medidas puntuales que, ya sea por competencia, ya sea por necesidades logísticas, le competen a los estamentos gubernamentales más próximos a los sujetos.

Así las cosas, no es posible dar un diagnóstico concreto sobre la situación nacional, sin dar cuenta de lo provincial y municipal.

En torno a las directrices voluntarias, buscaremos realizar una "...evaluación detenida de la legislación, las políticas y las medidas administrativas nacionales en vigor, los programas en curso de ejecución, la identificación sistemática de las limitaciones existentes y los recursos disponibles..." (Directriz 3.2) salvo que nos referiremos a las provinciales y municipales; luego buscaremos extraer conclusiones y proponer "...medidas para mantener, adaptar o fortalecer la diversidad de la alimentación y hábitos sanos de consumo y de preparación de los alimentos..." (Directriz 10.1), que al mismo tiempo puedan "...fomentar la participación de todas las partes interesadas, incluidas las comunidades y las administraciones locales, en la formulación, la aplicación, la gestión, el seguimiento y la evaluación de programas encaminados a incrementar la producción y el consumo de alimentos sanos y nutritivos..." (Directriz 10.3), "...establecer métodos para promover la inocuidad de los alimentos, una ingesta nutricional positiva, incluido un reparto justo de los alimentos en el seno de las comunidades y los hogares, con especial hincapié en las necesidades y los derechos de las niñas y los niños..." (Directriz 10.10), alentar "...a los entes regionales y locales a asignar recursos en sus respectivos presupuestos para la lucha contra el hambre y la seguridad alimentaria" (Directriz 12.1) y "...promover gastos y programas sociales básicos, en particular los que afectan a los segmentos pobres y vulnerables de la sociedad, y a protegerlos de las reducciones presupuestarias, y a aumentar al mismo tiempo la calidad y eficacia de los gastos sociales..." (Directriz 12.3).



El objetivo general de la investigación será determinar qué normativas y planes existen en el ámbito nacional y provincial y cómo es su funcionamiento y operatividad. Para esto se hará una búsqueda de la normativa en vigor. Lo mismo se hará con los planes asistenciales. En cuanto a los comedores nos centraremos principalmente en el Servicio Alimentario Escolar (SAE).

Intentaremos determinar cuáles son las herramientas que el estado da a la sociedad civil para que pueda participar activamente en la lucha contra la inseguridad alimentaria, identificar la cantidad de comedores de la ciudad de Bahía Blanca, determinar y evaluar los presupuestos locales destinados a paliar necesidades nutricionales, identificar los mecanismos de control de las políticas pública, analizar los menús reales de las escuelas, hacer un contraste entre estos y los sugeridos por el gobierno provincial, repasar otros modelos de provincias argentinas y por último, con todo este material, se intentará realizar una propuesta de mejora del sistema.

Unos últimos comentarios: 1) la provincia de Buenos Aires cuenta con 15.600.000 habitantes, de los cuales 3.870.000 son menores de 0 a 14 años (franja etaria incluida en el programa de nutrición y alimentación nacional). Así, la población de menores de 0 a 14 años de la provincia es más alta que la población total de cualquier otra provincia argentina. Por su parte, ciudad de Bahía Blanca tiene más de 300.000 habitantes y el “gran Bahía Blanca” (que suma las zonas de influencia) asciende a casi 400.000. Esta cantidad de población es superior a 5 de las 24 provincias (contando la ciudad autónoma como provincia) administrativas del país (Catamarca, la Rioja, La Pampa, Santa Cruz y Tierra del Fuego). 2) Parte del proceso de recolección de datos implicó la realización de encuestas, confeccionadas por una lic. en nutrición integrante del grupo de investigación, a más del %10 de los comedores de la ciudad de Bahía Blanca.

II) Marco Legal:

Si bien la investigación se centra en las responsabilidades jurídicas de la provincia de Buenos Aires y los municipios, en especial en lo atinente a comedores escolares y comunitarios, existen algunas normas nacionales que tienen una vinculación directa con la temática planteada.

Comenzamos con la **ley 26.396** de trastornos alimenticios. La misma, en su artículo ocho reza: “El Ministerio de Salud, en coordinación con el Ministerio de Desarrollo Social, desarrollará estándares alimentarios para garantizar que los comedores escolares y los planes alimentarios nacionales velen por los aspectos nutricionales de la población atendida, poniendo especial énfasis en la corrección



de las deficiencias o excesos de nutrientes, atendiendo las particularidades de la cultura alimentaria local.”

La mencionada norma es de aplicación en los establecimientos nacionales, pero en lo que respecta a los comedores, tal como veremos a continuación, existe una vinculación funcional con las provincias, por lo cual entendemos que estas normas se deben aplicar a todos los comedores sitios en el territorio de la Nación Argentina, y no solo a aquellos establecimientos bajo jurisdicción nacional.

En segundo lugar, tenemos la **ley 25.724** llamada “Programa de Nutrición y Alimentación Nacional”. En la misma se dispone la creación comisiones nacionales, provinciales y municipales. La función del programa nacional es cubrir los requisitos nutricionales de niños hasta los 14 años, embarazadas, discapacitados y ancianos desde los 70 años en situación de pobreza. Dentro de las funciones de las comisiones provinciales se encuentra la de coordinar con la comisión nacional y elaborar un listado de alimentos que cubran las necesidades básicas teniendo en cuenta las características de los alimentos de la región. En cuanto a las comisiones municipales es su responsabilidad implementar una red de distribución de los recursos, promoviendo la comensalidad familiar, siempre que ello sea posible, o a los distintos comedores comunitarios donde se brinde el servicio alimentario, así como implementar mecanismos de control sanitarios y nutricionales de los beneficiarios y capacitar a las familias en nutrición, lactancia materna, desarrollo infantil y economato.

En el lugar de la comisión provincial actuó la Dirección Provincial de Seguridad Alimentaria en un entramado de direcciones con funciones que se superponían y de contornos operativos borrosos. Actualmente esas funciones han sido absorbidas por la Dirección Provincial de Abordaje Territorial, de la cual depende también el Servicio Alimentario Escolar (SAE).¹⁰

Por ley 12.558 “Instituciones Complementaria de la Educación Común” se crea una comisión que tiene por objeto el cuidado de la salud física y moral de la niñez en edad escolar. Dentro de las tareas que se le asigna a la comisión se encuentran las de distribuir por intermedio de los directores de escuela o de las cooperadoras escolares, según lo crea conveniente, los subsidios para la alimentación de los niños.

¹⁰ Existe un entramado de resoluciones y decretos, en su mayoría no publicados, que delegan y absorben funciones entre sectores de la administración que se crean y luego desaparecen. Para obtener certeza y la normativa pertinente se ha hecho la correspondiente solicitud de información tanto a la Dirección provincial de abordaje territorial como al Plan nacional de seguridad alimentaria.



La misma norma también sienta un precepto importante para la materia de estudio. Si bien no da cuenta de cuándo la seguridad alimentaria comienza a ser responsabilidad de la provincia, si expresa que “donde las necesidades de los escolares lo requieran, la comisión, en representación del Estado, asumirá la responsabilidad de proveer de alimentos a los niños en comedores escolares.”. De esta forma se puede entender que, en lo atinente a los comedores escolares, la Nación se asume como garante del acceso a los alimentos en los casos en que la Provincia no lo cumpla con sus funciones. Una última norma nacional de directa incumbencia a las responsabilidades provinciales es la ley sobre Donación de Alimentos, ley 25.989. En la redacción del proyecto normativo se eximía de responsabilidad por daños y perjuicios al donante de los alimentos donados por los perjuicios que pudieran producirse con ellas o por riesgo. Esta eximición fue vetada por el Poder Ejecutivo. De esta forma, siendo que la donación de alimentos es una práctica de suma utilidad y los controles bromatológicos son provinciales o municipales según el caso, entendemos que es de relevancia la norma citada ya que obliga un accesible y certero control de bromatología para poder fomentar o viabilizar la donación.

Pasamos ahora a ocuparnos de las leyes de la provincia de Buenos Aires relativas a la Seguridad Alimentarias pero que su objeto principal o único no sea la constitución de una ayuda social, lo cual se verá en el apartado correspondiente.

La ley principal en esta temática es la ley 14.556. En la misma la Provincia se compromete garantizar políticas orientadas a una estrategia integral de educación para la salud siendo de aplicación para todo el sistema educativo provincial, en todos sus ámbitos, niveles y modalidades, de gestión estatal y de gestión privada.

Los objetivos generales de la ley son: a) Fortalecer la educación para la salud de los niños, niñas y adolescentes, a través de la promoción de la salud, la prevención de la enfermedad y la atención, basadas en métodos prácticos, científicamente fundados y socialmente aceptables y b) Brindar acceso a los servicios de salud y lograr entornos saludables desde el ámbito escolar, mediante estrategias de participación de todos los miembros de la comunidad.

Dentro de los objetivos específicos encontramos: promover mediante la enseñanza, el aprendizaje y el desarrollo de prácticas de alimentación saludables; favorecer la adquisición de conocimientos, el desarrollo de aptitudes, valores, habilidades y destrezas para adoptar y mantener hábitos y estilos de vida saludables, a partir de contenidos de enseñanza secuenciales para todos los niveles y modalidades; Promover prácticas sobre los factores que tienen influencia sobre la salud, dentro del



contexto donde se desarrolla el proceso educativo, reconociendo los saberes que las diferentes comunidades y culturas tienen al respecto; implementar el control y seguimiento del estado de salud integral de todos los niños, niñas y adolescentes, a través de la realización de evaluaciones periódicas.

En su capítulo V titulado “Servicios Integrales en Salud y Alimentación” la normativa establece que “Los contenidos educativos sobre alimentos y nutrición deberán relacionarse con la práctica cotidiana de los comedores escolares, promoviendo una estrategia de alimentación orientada a satisfacer una dieta suficiente en cantidad, completa en calidad, proporcionada en variedad y adecuada respecto a edad, actividad y estado de salud de los alumnos.”. Asimismo establece que los comercios ubicados en los establecimientos educativos deberán garantizar el expendio de productos tendientes a promover una alimentación saludable. El capítulo V termina con una afirmación categórica de las responsabilidades de la Provincia: “La Autoridad de Aplicación promoverá asistencia técnica a las cocinas y a los comedores escolares en cumplimiento de las normas usuales de bromatología garantizando un menú escolar saludable”.

Esta normativa, como claramente se ve, obliga a la provincia a ofrecer menús saludables en sus comedores escolares, y a cumplir con los extremos de cantidad y calidad que permitan que todos los alumnos accedan a los alimentos, según su edad, actividad y estado de salud. Con buen criterio la normativa promueve contenidos educativos ligados a la alimentación vinculados a los comedores, con lo cual estos últimos se transforman en una instancia de aprendizaje más.

En consonancia con la normativa expuesta, la ley 10.449, en su actual redacción, obliga a la provincia a ofrecer en los comedores escolares los alimentos adecuados para el consumo de los enfermos celíacos y garantizar la oferta en todos los niveles educativos de dietas sin gluten. Más aún, para el caso en que el alumno celíaco lleve su propia comida, los centros educativos deberán contar con la infraestructura necesaria para su adecuada conservación.

Por último, tenemos el decreto 4767/72 sobre las entidades co-escolares. En su artículo 3 el decreto expresa que las entidades co-educativas fundamentales son las asociaciones cooperadoras escolares. Dentro de los objetivos de toda cooperadora se encuentran el de financiar, administrar o participar en comedores escolares unitarios o centralizados o en los servicios que lo sustituyan.

Pasamos ya a la normativa municipal. Tomamos en la presente investigación como caso testigo al municipio de Bahía Blanca, que junto con sus zonas aledañas (gran bahía blanca) roza los 400.000 habitantes, teniendo más población que cuatro provincias del país, y siendo la tercer ciudad más



poblada de la provincia de Buenos Aires por fuera del conurbano. Lamentablemente el estado municipal bahiense no cuenta con muchas normas sobre el tópico ahora estudiado. Específicamente se encontraron solo dos normas.

La primera de ellas sobre la creación de una cuenta para que se hagan donaciones dinerarias para la compra de alimentos que posteriormente serían donados. Lamentablemente la nula publicidad de esta herramienta ha dado como resultado, según nos informan autoridades municipales, que la cuenta no ha tenido movimientos.

La segunda de ellas es una muy buena iniciativa. Consiste en un “Observatorio Nutricional en Comedores Escolares” (ordenanza 18.355 del 27 de agosto de 2015).

En dicha norma se destacan entre los objetivos del observatorio: a) mejorar la eficiencia y la calidad de los servicios alimentarios escolares; b) Consolidar las acciones de educación nutricional; c) Asegurar las condiciones básicas nutrición y sanidad; d) Realizar mediciones y controles a los niños y adolescentes de las diferentes instituciones educativas para establecer pautas de hábitos saludables sobre la alimentación; e) Brindar capacitación y apoyatura técnica en la manipulación de alimentos; f) Contribuir a formar buenos hábitos alimentarios, de higiene y de comportamiento en la mesa; g) Promover la higiene y la salud; h) Brindar colaboración en las tareas de control de la recepción y calidad en los alimentos; i) Incentivar la conformación de grupos interdisciplinarios para garantizar la correcta prestación del servicio alimentario escolar; j) Infundir hábitos alimentarios saludables en el seno de las familias cuyos hijos asisten a los comedores escolares, a partir del trabajo mancomunado con los padres o responsables. (conf. Art. 2º).

También se prevé la posibilidad de que el Observatorio organice talleres de capacitación destinados a padres o responsables de niños y adolescentes con el propósito de infundir hábitos alimentarios saludables y correctas técnicas de manipulación de alimentos en el ámbito de las familias cuyos hijos asisten a los comedores escolares (art. 4º).

Asimismo faculta al Departamento Ejecutivo Municipal a firmar convenios de colaboración con el Departamento de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional del Sur y otras instituciones educativas que contemplen carreras de formación en nutrición, a efectos de facilitar la participación de alumnos en las actividades desarrolladas en el marco del mentado Observatorio (art. 5). Finalmente, también afirma que la Autoridad de Aplicación podrá promover la firma de convenios de colaboración con productores, empresas e instituciones locales a fin de facilitar la provisión de alimentos locales y/o regionales a los establecimientos educativos (art. 6).



En tal orden se destaca la falta de aprovechamiento de las previsiones normativas señaladas en que incurre el Municipio de Bahía Blanca, toda vez que de las mismas se desprenden una multiplicidad de potenciales medidas que podría adoptar el estado municipal en procura de combatir la inseguridad alimentaria, mas pese a su regulación normativa, las mismas no se han hecho efectivas.

III. Programas y planes provinciales y municipales

Amén de la legislación vigente antes descripta, en cuanto a las políticas públicas llevadas a cabo por la Provincia de Bs. As. y específicamente por el Municipio de Bahía Blanca, instrumentadas a través de programas y/o planes de acción estatal directa, en el marco del presente informe de avance habremos de identificar aquéllas que se encuentran en efectiva vigencia de acuerdo a la información recabada por el grupo de investigación.

Así, a fin de facilitar la lectura y realizar un correcto ordenamiento, se expondrán de modo enunciativo, en un primer término, los programas y/o planes instrumentados por la Provincia de Bs. As. en aras de la seguridad alimentaria de grupos especialmente vulnerables.

III.1) Provincia de Buenos Aires:

En el ámbito provincial se implementa y desarrolla el denominado **Servicio Alimentario Escolar (SAE)**. El mismo es ejecutado por el Ministerio de Desarrollo Social provincial y es implementado por la Dirección General de Escuelas a través de los Consejos Escolares distritales, que se plasma, en definitiva, en el servicio alimentario brindado en los comúnmente denominados "comedores escolares".¹¹

Así, el referido programa está dirigido a niños y adolescentes en situación de vulnerabilidad social, escolarizados en escuelas públicas de la provincia con el objetivo de garantizar una cobertura nutricional uniforme asistiendo particularmente a los más vulnerables.

El objetivo general del programa es "mejorar la aptitud para el aprendizaje y las condiciones de salud de la población escolar de la Provincia de Buenos Aires, garantizando una cobertura nutricional uniforme a todos los niños".

Por su parte, los objetivos particulares del programa en estudio son:

¹¹ La figura jurídica que le da origen es el Convenio interministerial 56 del 2006.



1) Desarrollar modalidades prestacionales inclusivas y no discriminatorias sobre el trasfondo de una cobertura alimentaria básica y universal que, garantizada por el Estado, atiendan a las situaciones críticas de alimentación y nutrición.

2) Mejorar la oferta alimentaria a través de la propuesta de Menús Básicos indicativos de todas las modalidades prestacionales destinados a los consejos escolares y establecimientos educativos.

3) Estructurar acciones conjuntas con los otros programas alimentarios (particularmente: Programa Unidades de Desarrollo Infantil, Plan Más Vida y Servicio Alimentario Familiar) vinculados a la atención de la población en edad preescolar que ayuden a garantizar una asistencia alimentaria adecuada y el ingreso y permanencia en la educación general básica.

4) Generar mecanismos de participación social local, involucrando a todos los actores con responsabilidades institucionales, que posibiliten la correcta asignación y distribución de las raciones de las modalidades y los recursos alimentarios concurrentes con el resto de los programas y proyectos alimentarios.

5) Lograr la máxima optimización de los recursos económicos del programa mediante el mejoramiento de los sistemas de compras, provisión y control de calidad de los alimentos y la puesta en marcha de proyectos de autoproducción (Ej. huertas, granjas, panaderías escolares, etc.).

6) Concurrir en acciones, disposiciones y resoluciones conjuntas y/o por área de competencia, en acuerdo de partes que permitan:

a. Optimizar las capacidades de gestión de los responsables del servicio alimentario a nivel de consejos escolares y establecimientos.

b. Calificar al personal de cocina en todos los aspectos relacionados a las mejoras de calidad de la comida elaborada.

c. Involucrar e instruir a los otros participantes (personal docente, no docente, padres y miembros de cooperadoras) en aspectos básicos de nutrición.

d. Generar espacios educativos sobre nutrición y cambio de hábitos alimentarios.

7) Lograr establecer un marco normativo-legal que garantice la sustentabilidad y fluidez en la disposición de recursos, su adecuado contralor y establezca mecanismos ágiles de corrección y sanción ante los desvíos e incumplimientos.

El sistema opera mediante transferencias monetarias realizadas por la Dirección del programa hacia los respectivos consejos escolares distritales, quedando también a cargo de aquélla la elaboración de menús orientativos, los cuales son remitidos a los referidos consejos distritales y de ahí, a los



diferentes comedores escolares, para finalmente traducirse en prestaciones que se llevan a cabo en diversas modalidades, de acuerdo a si se trata del SAE Primaria –que incluye nivel inicial y escuelas especiales- o SAE Adolescente.

En cuanto al SAE Primaria, el mismo se compone de:

a.- DMC: Desayuno o merienda completa de carácter universal (para niños de ramas Inicial, Especial, Psicología y a toda la matrícula de Educación Primaria). Consiste en un desayuno o merienda completa de acuerdo al turno al que asistan los alumnos, y en los casos en los que exista doble escolaridad, es decir, escuelas con doble turno, como es el caso de las escuelas especiales, se brindan ambas.

b.- Comedor: Equivalente a un almuerzo o cena. Se brinda a aquellos que se encuentren en situación de vulnerabilidad social (habitar en viviendas deficitarias o en una barrio precario o que el jefe de hogar esté desocupado, etc.). Para acceder, cada establecimiento lo debe solicitar mediante un informe técnico donde se demuestren las necesidades y razones por las que se debería tener.

Por su parte, el SAE Adolescentes se compone de:

a. Prestación/Plan Simple: (un módulo) Equivalente a una Vianda o Copa de Leche Reforzada para adolescentes.

b. Prestación/Plan Doble: (dos módulos) Equivalente a un almuerzo con dos colaciones simples (Comedor y dos Copas de Leche para adolescentes) o dos Viandas o Copas de Leche Reforzadas para adolescentes.

De esta forma, queda claro que en el árbol de acciones sobre seguridad alimentaria en relación a menores en situación de vulnerabilidad, el sistema SAE se encuentra proyectado como su pieza fundamental, exponiéndose al mismo tiempo como el factor primordial en la aplicación de la ley provincial 14.556 por la que la Provincia de Bs. As. debe garantizar políticas orientadas a una estrategia integral de educación para la salud (conf. Art. 1º).

Por otra parte, el Estado Provincial también implementa a través del Ministerio de Desarrollo Social otro programa denominado "**Plan Mas Vida**". El mismo está destinado a familias en condiciones de vulnerabilidad social, embarazadas, madres en período de lactancia y niños hasta seis años.

Su objetivo principal es mejorar las condiciones de nutrición, crecimiento y desarrollo de la población materno infantil, fortaleciendo las capacidades de las familias y consolidando las redes comunitarias.

El mentado plan se hace efectivo a través de dos vías:



a.- a través de la entrega de tarjeta de débito emitida por el Banco de la Provincia de Bs. As., que da la posibilidad de acceder a un monto fijo que el Ministerio de Desarrollo provincial acredita en forma mensual a cada beneficiario y que se encuentra destinada a la adquisición de mercadería alimentaria. De esta forma, se le otorga a las familias destinatarias mayor capacidad de elección de los comestibles que consume y permite avanzar hacia un proceso de fortalecimiento en el acceso a una mejor nutrición, promoviendo la comensalidad en el hogar, la salud y la inclusión educativa.

b.- Entrega diaria de leche a las familias beneficiarias, la cual se realiza a través de las trabajadoras vecinales, quienes además de cumplir la referida función cumplen un papel fundamental ya que fueron formadas y capacitadas para desempeñarse en el rol de la promoción de derechos, el cuidado de la salud, la seguridad alimentaria y la inclusión educativa.¹²

La implementación del Plan se efectúa en forma conjunta con la municipalidad de cada distrito bonaerense –en donde se realiza el trabajo territorial pertinente- por lo que es a través de los respectivos municipios que se realiza el abordaje integral de las problemáticas particulares de cada comunidad.

Se observa de esa manera que, si bien el mentado Plan es financiado por el Estado Provincial, en lo que respecta a las prácticas territoriales, las mismas son efectuadas por recurso humano municipal, por lo que también cabe incluir al Plan Mas Vida, como un programa de acción directa implementado por los Municipios, quienes colaboran tanto en la certificación de las condiciones que permiten el acceso al plan, como en el cumplimiento de las otras tareas que el programa les asigna

Finalmente, y previo a avanzar de lleno en el análisis de los programas de acción directa municipal cabe por último destacar que en el ámbito provincial a través del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires se implementa el **Plan Materno Infantil** el cual se creó en enero de 1994 con el propósito de disminuir la morbi-mortalidad y mejorar las condiciones de vida de la población. Luego, en el año 1995, acorde a los lineamientos nacionales e internacionales, se ampliaron sus acciones a la población adolescente por ser considerada de trascendencia para el desarrollo social de la provincia.

¹² Es menester destacar que en la presente etapa no se ha podido constatar que efectivamente asuman dicho rol, sino que en la confección del programa social se les da el mencionado papel.



La misión asignada lleva implícita la necesidad de ocuparse no sólo de la recuperación de la salud física, sino también, y muy especialmente, de los aspectos preventivos y promocionales a partir de un enfoque integral que tome en cuenta los determinantes biológicos, psicológicos, socioeconómicos y ambientales del proceso salud-enfermedad. Particularmente en la faz alimentaria uno de los objetivos para la población beneficiaria en la pauta etárea de los 0 a los 5 años es mejorar el estado nutricional de los niños enfocando los problemas principales: desnutrición crónica (retardo de crecimiento), obesidad y anemia.

III.II) Municipio de Bahía Blanca:

Desde el mes de julio del año 2007, el Municipio entrega a grupos familiares con necesidades básicas insatisfechas la denominada “**Tarjeta Social Bahía Blanca**”, que resulta ser una tarjeta precargada mensualmente con doscientos veinte pesos (aproximadamente US\$ 14,30) que permite al beneficiario disponer periódicamente de dinero a modo de débito para la compra de alimentos secos o frescos en comercios adheridos.

También cabe destacar que hacia el mes de julio del año 2008 se amplió el universo de beneficiarios a organizaciones sociales que presten algún servicio alimentario y/o de capacitación, recreación, educativo, religioso, deportivo, etc. En estos casos, el monto que carga el Municipio a favor de cada organización depende de las características de cada una.

En este sentido, merecen especial consideración los denominados “comedores comunitarios”, que constituyen formas de organización y asociación de los sectores populares mediante los cuales se presta asistencia alimentaria a la población en estado de vulnerabilidad, los cuales han surgido ante situaciones de crisis o emergencia y que si bien han tenido su génesis con una expectativa de transitoriedad asociada a la coyuntura, por lo general suelen perdurar en el tiempo. Cabe destacar que en cuanto a este tipo de organización su reconocimiento formal institucional es casi nulo por parte del Estado.

Aclarado ello y continuando con las medidas de acción directa en el ámbito local, el Municipio de Bahía Blanca también brinda “**ayudas económicas**” a familias, consistentes en un recurso monetario mensual, cuyo monto y duración de dicho beneficio es dispuesto por el trabajador social interviniente, en relación a los recursos disponibles, a la planificación de abordaje profesional y a las particulares condiciones de la familia en situación de riesgo social, beneficiaria de la mentada ayuda.



Finalmente, también el Municipio bahiense brinda “ayudas económicas por única vez”, consistente en la asignación de un recurso extraordinario por única vez, cuyo monto es dispuesto por el Trabajador social interviniente. En este caso, el beneficiario de la ayuda deberá realizar la pertinente rendición de cuentas respecto del destino brindado al monto recibido, mediante presentación de facturas, ticket fiscal, recibos, etc.

Por otro lado, existen algunas ayudas que da el municipio y provincia a los mismos sectores vulnerables y con los mismos fines en mira, pero que su presentación jurídica es indirecta o su concesión es extraordinaria y eventual. El conocimiento de esta situación motivó a que parte de la investigación consista en entrevistas realizadas a los comedores escolares y comunitarios, para detectar los instrumentos arriba señalados. Así las cosas, una escasa cantidad comedores comunitarios manifestaron en las entrevistas que reciben becas de la Secretaría de Niñez de la Provincia de Bs. As. y un subsidio por parte del Municipio de Bahía Blanca.

En cuanto a las mentadas becas provinciales, se informó que el acceso a las mismas es restrictivo ya que es menester realizar engorrosos trámites administrativos que deben ser renovados cada tres meses, por lo que en la realidad el aporte provincial es escaso.

Por su parte, el Municipio de la Ciudad de Bahía Blanca, en algunos casos colabora con una suma de dinero mensual que alcanza los diez mil pesos (\$ 10.000) para adquirir víveres frescos, con más la entrega de quince (15) bolsones de alimento no perecederos y 15 garrafas de gas envasado, lo cual también fue señalado como insuficiente toda vez que dada la actual demanda que sufren las instituciones, tales insumos alcanzan para solventar pocos días de servicio alimentario.

Así las cosas, los comedores comunitarios funcionan casi exclusivamente con donaciones de particulares, colegios públicos y privados, empresas, fundaciones y organizaciones no gubernamentales que aportan alimentos frescos, alimentos no perecederos y otros insumos.

IV) Herramientas que se brinda a la sociedad civil para participar en la lucha contra la inseguridad alimentaria:

En cuanto al SAE, el Consejo Escolar informa que no recibe ningún tipo de ayuda externa a su organización. No obstante, son los directivos de los respectivos establecimientos educativos quienes contactan con fuentes externas a los fines de obtener recursos para complementar el financiamiento público. De las encuestas realizadas se evidencia que en muy pocos casos los



establecimientos educativos reciben donaciones de alimentos. Asimismo, toda donación de productos frescos es compleja por la ausencia de elementos aptos para su conservación.

En la ciudad de Bahía Blanca no existen bancos de alimentos, habiéndose destacado un antecedente en tal sentido que funcionó hacia el año 2010, pero que no prosperó.

Es menester destacar que se encuentra vigente la ley nacional 25.989 “Régimen Especial para la Donación de Alimentos en Buen Estado”, de la cual ya hemos dado referencia, y que establece que solo podrán ser objeto de donación los alimentos que están en buen estado. Sin embargo, si bien dicha norma establece que la fiscalización del cumplimiento de las exigencias bromatológicas y de inocuidad contenidas en el Código Alimentario Argentino respecto de los alimentos objeto de donación estará a cargo de la autoridad sanitaria provincial o municipal, quienes también deberán llevar un Registro de Donantes (conf. Art.7º), tales objetivos no han sido especialmente receptados ni por el organismo provincial competente, cual es la Dirección Provincial de Registro y Fiscalización Sanitaria, ni por el organismo municipal constituido por la Secretaría de Salud de la Municipalidad de Bahía Blanca, entre cuyas funciones no se encuentran incluidas específicamente el mentado deber de fiscalización enmarcado en el régimen de donación de alimentos ni tampoco se observa que se haya creado registro alguno de donantes alimentarios.

Señalado ello, finalmente es destacable que en el ámbito del Municipio de Bahía Blanca con fecha 5 de abril de 2002 se sancionó la ordenanza por medio de la cual se creó "la Cuenta Especial: "DONACIONES PARA ALIMENTOS", por lo que de esa forma se prevé una herramienta para que la sociedad civil pueda participar en la lucha contra la inseguridad alimentaria, no obstante lo cual al día de la fecha no se han hallado antecedentes de que la posibilidad brindada por la ordenanza referida haya sido efectivamente utilizada.

V) Cantidad de comedores escolares y comedores comunitarios en Bahía Blanca:

Con respecto a la cantidad de comedores comunitarios la dificultad en su identificación pasa por dos lugares: el primero está en que solo existe un organismo, llamado Dirección Provincial de Personería Jurídica, que da cuenta de aquellos con existencia formal pero tampoco tiene conocimiento de que actualmente estén funcionando. Se ha realizado una solicitud de informe que lamentablemente se encuentra aún pendiente de resolución. El segundo problema es que muchos comedores se constituyen y funcionan desde la informalidad, impidiendo que exista organismo que dé una respuesta precisa.



Por estas razones acudimos a sectores del municipio de Bahía Blanca quienes afirman que en la ciudad existen alrededor de 15 a 20 comedores comunitarios, además de organizaciones e instituciones que más allá del servicio alimentario brindan otro tipo de servicios sociales, totalizando aproximadamente sesenta.

Con respecto a los comedores escolares el Concejo Escolar nos informa que actualmente las escuelas que en la ciudad de Bahía Blanca poseen servicio de Comedor son, aproximadamente 80 escuelas primarias, 13 escuelas de las llamadas “especiales” y 56 jardines. Lamentablemente, el concejo escolar afirma no tener listado actualizado de los colegios con comedores, por lo cual los números son aproximados. Asimismo, el sistema bonaerense implica la convivencia de alumnos de nivel primario con alumnos del nivel secundario en el mismo establecimiento, por lo cual de los 80 comedores enunciados como pertenecientes a escuelas primarias, varios también funcionan para el nivel secundario.

VI) Presupuesto de programas destinados a la alimentación en comedores escolares y comunitarios.

Analizaremos brevemente el presupuesto municipal y de esta forma, de manera indirecta los aportes provinciales.

Lamentablemente el presupuesto de la provincia de Buenos Aires no se encuentra publicado y las autoridades competentes no han brindado la información requerida, particularmente en lo referente a controles, organización interna, cantidad de comedores, cantidad de alumnos y presupuesto.

Dentro del municipio de Bahía Blanca contamos con el presupuesto y ejecución del año 2015 y el presupuesto del año 2016.

La primera gran particularidad de ambos presupuestos es que el presupuesto a “Comedores infantiles Minoridad” es enteramente con aportes provinciales. El dinero viene completamente de la provincia bajo la forma de aporte sin contraprestación, lo cual implica que el municipio al recibir el dinero no se compromete a realizar acción alguna hacia la provincia.

Veamos primero el presupuesto y ejecución del año 2015: por presupuesto se estableció la suma total de \$1.991.833,00 (pesos argentinos). Esta recibió una modificación (categoría prevista que da cuenta de las variaciones en más o menos) de \$140.96,35 que se sumaron al primer monto, haciendo un total de 2.132.602, 35. Sin embargo, bajo la categoría “compromiso” el estado



municipal se compromete a erogar en el rubro “Comedores infantiles Minoridad” \$1.843.398,64. De esta forma el presupuesto refleja que si bien al comienzo del período se proyectó utilizar \$1.991.833,00 del presupuesto municipal (aunque técnicamente es dinero de la provincia), a lo que luego se sumó \$140.96,35, pero posteriormente el Estado municipal solo se compromete a utilizar \$1.843.398,64. Esto son \$289.203,71, o lo que es lo mismo un %86,43 del total. De este monto se gastó 1.783387,05, un %96,74.

En lo respectivo al año 2016 no podemos contar con las categorías de “modificaciones”, “crédito vigente”, “compromisos”, “devengado”, etc., utilizadas para el análisis anterior, ya que aun no se ha terminado el período de ejecución de los presupuestos. Lo que tenemos es el presupuesto, es decir, cuanto el municipio proyecta gastar durante la ejecución 2016.

Así podemos ver que el presupuesto total para “comedores infantiles minoridad” continúa siendo totalmente con aportes provinciales, que este año alcanzan a \$2.371.979,80. Este monto representa el %0,96 del presupuesto total de la secretaría de desarrollo social del municipio.

Como expresamos, el año anterior se había proyectado un total de \$1.991883,00, lo cual implica que este año se aumentó en \$380.146,80 las erogaciones previstas para el tema bajo examen. Lamentablemente, en términos de porcentajes esto es un %19,085 de aumento. El número cierto de la inflación de Argentina es anatema, y ningún dato despeja las controversias, pero estimamos que no habría reparos en admitir que durante el 2016 no bajará del %30. Así las cosas en términos reales vemos una merma del aporte estatal a los comedores, al menos en la articulación con el municipio.

VII) Mecanismos de evaluación de impacto de políticas públicas:

En cuanto a los mecanismos de evaluación y control de las políticas públicas implementadas respectivamente por la Provincia de Buenos Aires como por el Municipio de Bahía Blanca, cabe afirmar que si bien los mismos tienen existencia formal, en la realidad no se llevan a cabo de forma satisfactoria.

Así, en primer lugar respecto del SAE provincial no existe ningún sistema de control y de auditoría para garantizar que los fondos se afecten efectivamente al destino previsto. Esto implica que formalmente se destinan una cantidad de recursos públicos a la alimentación de los escolares en situación de vulnerabilidad, pero el estado no chequea que efectivamente se haya otorgado los



alimentos a los menores. El Consejo Escolar, simplemente, otorga los fondos al aprobar la rendición de cuentas, sin que exista veedor alguno que audite sistemáticamente la asistencia de los beneficiarios al plan, o que se encargue de supervisar la inversión de los fondos, la calidad de la comida u otros.

Tampoco se llevan a cabo controles bromatológicos por parte de ningún organismo estatal.

No existen controles ni evaluaciones alimentarias-nutricionales a los niños para analizar el impacto de los servicios alimentarios ni para determinar dietas especiales.

Por su parte, en el ámbito municipal ya hemos destacado la existencia formal del Observatorio Nutricional en Comedores Escolares, el cual entre sus objetivos cuenta con el de “Realizar mediciones y controles a los niños y adolescentes de las diferentes instituciones educativas para establecer pautas de hábitos saludables sobre la alimentación”, mas dicha herramienta no se encuentra en funcionamiento encontrándose francamente desaprovechada.

Asimismo, el personal municipal afirma que los alimentos que se compran desde la Sección de Acción Comunitaria pasan por el control de bromatología para determinar que estén en buen estado para así luego ser entregados a las familias o a los comedores, según el caso.

Con respecto a la entrega de la tarjeta social, no se hace ningún control referido a la utilización de la misma, pudiendo los beneficiarios utilizarla discrecionalmente según sus necesidades y conveniencias.

En cuanto al estado nutricional de los beneficiarios no se realiza ningún control de los mismos a nivel municipal o provincial. Solo se exige a los efectos de recibir la tarjeta social una declaración jurada.

Se observa entonces que en la faz de evaluación de resultados de las políticas públicas apuntadas existe una carencia estructural del Estado, circunstancia que evidentemente dificulta conocer cabalmente cuál es la situación existente en cuanto a la real gestión, actividad e intervención estatal en el ámbito alimentario, los resultados que dicha actividad genera lo que, en consecuencia, imposibilita proyectar futuros planes de acción.

VIII) Análisis de los menús

Habida cuenta de la posibilidad de discordancia entre los menús que presenta el ministerio de Desarrollo de la Provincia y los efectivamente brindados, se tomó la precaución de hacer un relevamiento de qué alimentos brindan efectivamente los colegios. De los aproximadamente 150



comedores escolares¹³ que hay en la ciudad de Bahía Blanca, se realizó una encuesta confeccionada por la licenciada en nutrición de grupo de investigación en 15 colegios (siendo el %10 del universo total asumido). Detallamos a continuación la información que se extrae de los mismos.

Existe un menú elaborado por el Ministerio de Desarrollo, que en la práctica solo hace las veces de guía. La mayoría de los colegios no cumple con los menús sugeridos. Principalmente se encuentran limitados por el presupuesto asignado, así como por la nula posibilidad de evacuar consultas con los lic. en nutrición que supuestamente posee el ministerio (ningún colegio afirmó haberse podido contactar con los profesionales). Esto lleva a que el catálogo de alimentos que termina brindando el colegio está más influenciado por la habilidad y voluntad de las cocineras que por criterios científicos orientados a la optimización del estado nutricional de los menores. Si las personas responsables de la preparación de las comidas carecen de los conocimientos nutricionales y/o alimentarios se puede desaprovechar el potencial nutricional de algunos alimentos. Esto incluye cocinar de más o de menos, descartar componentes, refrigerar o condimentar en forma inapropiada, por ejemplo. Asimismo, esta situación conlleva a que la alimentación que se brinda en el Servicio de Alimentación Escolar es monótona. Por **preparación monótona** se entiende al uso repetido de alimentos por ser estos más económicos, más sencillos de cocinar o más rendidores en términos de capacidad para resolver el hambre inmediato.

Los alimentos que componen los **desayunos/meriendas escolares** no varían significativamente: mayor presencia de pan con mermelada o con dulce, ocasionalmente acompañadas de facturas, galletitas, torta y alfajor. En la mayoría de los comedores, la leche forma parte del desayuno/merienda escolar diario (presente en las 85% de las escuelas encuestadas). Del total de las escuelas encuestadas sólo 2 ofrecen yogurt al menos 1 vez por semana.

En cuanto a la modalidad **SAE Comedor** prevalecen las preparaciones en forma de guisos y estofados. Las fuentes alimentarias principales se concentran en los siguientes productos: harinas altamente refinadas (polenta, fideos, arroz, pizza), papa (en forma de puré), carne (vaca y pollo), poca cantidad de verduras, frutas y legumbres. Sólo el 31% de los establecimientos incluye verdura y un 38% frutas, dentro de sus planes de comidas todos los días.

¹³ Tal como se expuso en el primer informe de avance, el número exacto del total de colegios que tienen comedor no es conocido por las propias autoridades educativas de la ciudad.



El 23% de las escuelas cumple con un adecuado consumo de carne, es decir, con una frecuencia de 3 veces por semana; en su mayoría carne de vaca y carne de pollo. No se ofrece pescado debido al alto costo; sólo 1 de las escuelas estudiadas incluye atún en el menú semanal (1 vez por semana). En cuanto a bebidas para acompañar el almuerzo en el comedor, una minoría ofrece jugo (38%) y el resto agua.

En la mayoría de las escuelas (85%) el personal de cocina realizó alguna vez una capacitación en Manipulación de Alimentos. Ninguna nombró de una capacitación sobre Educación Alimentaria Nutricional. EL 62% de las Instituciones prepara menús especiales para celíacos, obesos, desnutridos, entre otros, aunque no refieren posibilidad de conciliar su contenido con especialistas en nutrición. Normalmente toman como criterio lo que los familiares refieren como alimentos sugeridos o prohibidos por el médico tratante del menor.

Asimismo de las entrevistas al personal de los colegios se evidencian algunos aspectos de logística y control que atentan contra el correcto desempeño de los comedores. En cuanto a los proveedores, los mismos están sugeridos y carecen de precio pautado entre el Estado y los compradores, que terminan siendo los directivos de los colegios. Si bien los entrevistados dan cuenta de un control sobre los gastos, estos se limitan a establecer la concordancia entre el nivel medio de alumnos que acuden al comedor y los gastos realizados. Esto es, si el nivel medio de alumnos del comedor es de 60 comensales diarios, el estado chequea que el gasto total sea el aporte fijo por persona, multiplicado por 60 (en el caso del ejemplo), por la cantidad de días que abrió el comedor. Esta modalidad se refiere como trabajosa por parte de los directivos ya que ante una discordancia entre los números expuestos por el colegio y los determinados por el SAE, el saldo debe ser abonado por el directivo. Más aún, ante el bajo importe entregado por alumno que concurre al comedor, el método de reintegro por asistentes promedio, la responsabilidad por discordancia entre los números a cargo del directivo, la ausencia de proveedores establecidos y la ausencia también de responsabilidad de los mismos, la falta de control sobre los asistentes, se generan claros incentivos para que los directivos sobreestimen la cantidad de alumnos que concurren al comedor¹⁴.

¹⁴ De hecho, en la encuesta se consultaba a los directivos si el dinero asignado por el Estado bastaba para dar de comer a los asistentes. De los que respondieron que sí alcanzaba, la mayoría aclaró que esto se lograba solo sobreestimando los asistentes. Es decir, dejan asentado que concurre más gente de la que efectivamente va, llegando en algún caso a más del %100.



Así las cosas, quien termina diseñando el menú es el directivo o cocinero, con un menú sugerido. El lugar donde se hacen las compras es el que determina el directivo, con un proveedor sugerido por el estado, sin planificación de descuentos o guía de precios. Tampoco se evidencia un diseño de compra a productores locales. No hay controles sobre lo que se gasta, sino solo en cuánto se gasta. Este proceso es por comparación entre las facturas de compra y la cantidad promedio de alumnos declarada. Este último extremo tampoco se controla. El resultado deviene claro: los cocineros prefieren comidas de fácil preparación y que calman el apetito, los directivos compran a precio de público general en mercados seleccionados por dar factura o por cercanía. También suelen elevar el número de asistentes para que el dinero aportado alcance para dar de comer a todos los comensales.

Con respecto a la donación de alimentos por parte de la sociedad civil, de las encuestas surge que en muy pocos casos los directivos refieren recibir donaciones. Tampoco existen herramientas estatales para poder facilitar la donación, como controles bromatológicos gratuitos, banco de alimentos, etc.

Salvo raras excepciones, los entrevistados afirman que no hay controles bromatológicos. En los casos que si dan cuenta de su existencia afirman que han sido raros y con una frecuencia no mayor a una vez al año.

La normativa provincial también impulsa el control periódico de salud de los asistentes al comedor. Ningún colegio da cuenta de estos seguimientos, salvo unos pocos que afirman haber sido visitados el año anterior en solo una oportunidad, por médicos de la municipalidad. En esta situación tampoco pueden especificar qué tipo de control se les ha hecho a los alumnos.

IX) Menús sugeridos desde la provincia de Buenos Aires y su contraste con los menús reales.

Menús sugeridos por el S.A.E.:

DMC:

- 1) Leche con cacao, almohaditas de avena

- 2) Leche con infusión, pan con manteca y dulce de leche
Manzana

- 3) Yogur con copos de maíz y banana



4) Leche con cacao y galletitas simples de vainilla con dulce de Leche

5) Leche con infusión sandwich de queso de máquina

Posibles reemplazos

1) Leche con cacao aritos de cereales

2) Leche con infusión pan con manteca y mermelada, fruta de estación

3) Yogur con copos de maíz y manzana

4) Leche con cacao y galletitas de avena

5) Leche con infusión sandwich de queso mantecoso

Almuerzo:

1) Polenta con estofado, mandarina

2) Carne al horno con pure mixto, gelatina

3) Tarta de choclo y verdura, naranja

4) Milanesa de pollo con ensalada de papa zanahoria y tomate

Gelatina

5) Guiso de lentejas y arroz c/ carne, naranja

6) Ravioles con salsa fileto, manzana



7) Milanesa c/ens de zanahoria, remolacha y choclo, naranja

8) Budin de pollo y verdura c/puré de papa o batata, fruta de Estación

9) Estofado a la criolla con fideos, ensalada de frutas

10) Casuela de verdura y pollo, banana con dulce de leche

Posibles reemplazos

1) Tallarines o spaguettis c/ salsa estofado

2) Cerdo al horno c/ pure mixto

3) Tortilla de zapallitos, acelga, espinaca o berenjenas y queso con arroz c/atún

4) Milanesa de carne o cerdo pollo con ensalada de papa zanahoria y tomate

5) Guiso de lentejas y arroz c/ pollo

6) Tortelettis o capeletis con salsa mixta

7) Suprema de pollo o cerdo con ens de zanahoria remolacha y Choclo

8) Pastel de pollo y papa c ensalada de lechuga y tomate

9) Bifes de cerdo la criolla o pollo a la portuguesa con arroz

10) Cazuela de verdura y carne



Ejemplo de Escuela 1:

Lunes:

Desayuno: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche o mermelada de duraznos. almuerzo: polenta con tuco o pollo, postre: gelatina;

merienda: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche o mermelada de duraznos.

Martes:

Desayuno: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche o mermelada de duraznos.; almuerzo: pollo con pure POSTRE: gelatina;

merienda: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche o mermelada de duraznos.

Miércoles:

Desayuno: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche o mermelada de duraznos.; almuerzo: fideos o arroz con tuco POSTRE: gelatina;

merienda: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche o mermelada de duraznos.

Jueves:

Desayuno: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche o mermelada de duraznos.; almuerzo: milanesas de pollo o carne con pure o fideos POSTRE: gelatina;

merienda: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche o mermelada de duraznos.

Viernes:

Desayuno: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche o mermelada de duraznos.; almuerzo: guiso de arroz con pollo POSTRE: gelatina;

merienda: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche o mermelada de duraznos.

Ejemplo de escuela 2:

Lunes:

Desayuno: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche

Almuerzo: tallarines con tuco de bolognesa

Cena: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche

Martes:

Desayuno: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche

Almuerzo: pastel de papas

Merienda: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche



Miércoles:

Desayuno: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche

Almuerzo: polenta con tuco, bolognesa o pollo

Merienda: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche

Jueves:

Desayuno: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche

Almuerzo: pan de carne o milanesas de pollo o pollo al horno con fideos o puré de papas

Merienda: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche

Viernes:

Desayuno: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche

Almuerzo: guiso de arroz con pollo

Merienda: Te o mate cocido con leche, pan con dulce de leche

Ejemplo escuela 3:

No tienen planificado un menú para cada día, tampoco se diagrama por semanas. Sin embargo, la directora nombró alguna de las comidas más comunes que se brindan en el comedor: tartas de verduras, milanesas, empanadas, fideos con tuco. Para el DMC no existe demasiada variedad, generalmente se brinda leche, con pan con dulce de leche, masitas, torta y excepcionalmente facturas y en ocasiones yogurt con cereales. También se da mate cocido. Actualmente la directora aclaró que no compran yogurt porque hay una heladera que no está funcionando.

El valor que aporta la provincia para la compra de estos menús según resol. 210/16 es:

Comedor: \$6,30 a \$12,60 (US\$ 0,41 a 0,82)

DMC: de \$3,95 a \$7,90 (US\$ 0,25 a 0,51)

Modulo simple: de \$3,95 a \$7,90 (US\$ 0,25 a 0,51)

Modulo doble: \$6,30 a \$12,60 (US\$ 0,41 a 0,82)

Módulo completo: de \$ 8,80 a 17,60 (US\$ 1,15 a US\$ 2.3)

X) Otros modelos de Argentina

X.1) Mendoza



La provincia de Mendoza posee un “Programa Sistema Integral de Alimentación a Escolares y Preescolares”. En el cual los Ministerios de Desarrollo Social y DDHH y la Dirección General de Escuelas, trabajan en forma conjunta en la conformación de una base única de alumnos bajo programa, informatizada a nivel Provincial, de raciones alimentarias por escuela y por alumno, con la cual se busca contar con los datos necesarios para la correcta administración y monitoreo de los servicios alimentarios.

Poseen un manual de procedimientos, instrumento destinado a apoyar la coordinación, dirección, evaluación y el control administrativo y operacional, en el proceso de las prestaciones alimentarias. Este programa cuenta con evaluación antropométrica, alimentaria, nutricional y social. Actúa conjuntamente con Ministerio de Salud, Programa de Obesidad Mórbida, El Programa Materno Infantil, El Programa Preventivo y con el programa Escuela Segura y Saludable.

Realizan controles aleatorios en efectores y proveedores y realizan efectiva capacitación, para fortalecer hábitos saludables de alimentación – nutrición, en las familias con la consecución de talleres destinados a los padres.

X.II). Jujuy

El Ministerio de Educación de la provincia de Jujuy, junto con la Dirección General De Administración, el Área de Gestión Presupuestaria, en el marco del Programa de Comedores Escolares, lleva a cabo desde el año 2012 un “Manual para la organización, administración y funcionamiento de comedores escolares”.

Dicho Manual de organización y procedimientos, fue creado con el objeto de normar y optimizar la operatividad en la organización, administración y funcionamiento de los Comedores Escolares de la Provincia de Jujuy, proporcionando la orientación necesaria para la ejecución de sus actividades, y está destinado a los Directores/as, administradores del programa de comedores escolares.

Incluye aspectos relacionados con la organización social, administración financiera y contable, aspectos nutricionales, seguridad de los alimentos y bromatología, salud escolar y evaluación nutricional.

Establece la conformación de la C.A.F (Comisión Administradora de Fondos), integrada por padres, docentes y miembros de la comunidad educativa. Su objeto es velar por una correcta organización y administración de los fondos que el Estado destina para el Comedor Escolar.

Entre las obligaciones de la CAF se encuentran:



- Conocer el monto de la partida que recibe la escuela (fondos del programa).
- Planificar el menú mensual.
- Seleccionar los proveedores: comparar costos, calidad, tiempo de entrega, etc. Supervisar el servicio de entrega
- Acompañar al equipo directivo en el progreso de compra de la mercadería
- Controlar que la mercadería que ingresa a la escuela concuerde con el detalle de compra de los remitos y/o facturas correspondientes.
- Dar conformidad de lo actuado en las rendiciones de cuentas.
- Diseñar conjuntamente con los directivos una planificación o calendario de actividades definiendo claramente las tareas de cada uno.

A los efectos de poder evaluar la calidad nutricional y llevar un control más preciso de la real utilización de los alimentos en las preparaciones o comidas, el comedor escolar debe utilizar un “cuaderno de cocina”. En el mismo, diariamente se lleva un registro de la cantidad total de alimentos que se utilizaron en el día para cada preparación.

El Manual posee también un instructivo para la toma de peso y talla e Instructivo para la valoración del estado nutricional.

XI) Resumen del estado de cosas.

Hasta ahora hemos pasado de un árbol de normas nacionales, provinciales y municipales, que establecen objetivos a cumplir en materia de seguridad alimentaria e imponen obligaciones, a un aparato de instituciones y prácticas que reflejan el funcionamiento real del sistema. La diferencia es notoria.

Desde lo municipal nos encontramos que la comuna no destina fondos propios a los comedores comunitarios o comedores infantiles. Por estos últimos debemos entender aquellas locales donde se alojan niños separados de su hogar y núcleo familiar, acorde a la ley de protección integral de niñas, niños y adolescentes.

El municipio entrega la llamada tarjeta social a familias en situación de vulnerabilidad, para que éstas compren sus alimentos, promoviendo así la comensalidad familiar. Empero, no existe seguimiento para medir el nivel real de impacto de esta política social en la situación nutricional de



los menores. Tampoco existe acompañamiento de otro tipo, que conlleve que el dinero dado sea utilizado en la compra de alimentos que den mayores beneficios nutricionales.

Otro tipo de ayudas municipales consisten en aportes dinerarios continuos o excepcionales. Estos van destinados en varios casos a comedores comunitarios, pero de las encuestas realizadas a los mismos, parece que no existe criterio específico que permita recibir el dinero. Sí se evidencia que los comedores que refirieron recibir ayudas del municipio son los que atienden a mayor cantidad de personas, por lo cual asumimos que ese es el único criterio. Ciertamente es que desde la comuna no especifican tener un plan de acción con objetivos, medios e indicadores, por lo cual no hay plan general de ayudas.

Asimismo, todo lo que hace la comuna es brindar apoyo económico, sin extender sus acciones hacia medición estado nutricional, información sobre hábitos saludables de alimentación, o promover el desarrollo de la agricultura familiar, por nombrar algunas.

Existe una herramienta que estimamos de gran valor, el observatorio nutricional, que fue creado por ordenanza pero al que nunca se llevó adelante.

La cuenta que se creó para que los particulares donen dinero, hasta donde este grupo pudo averiguar, no ha registrado movimientos, y es totalmente desconocida por la población e incluso altamente ignorada por los propios funcionarios municipales.

El municipio tampoco cuenta con un banco de alimentos, en el cual los agentes de la sociedad civil puedan hacer sus donaciones y que luego sean redistribuidas a diferentes actores según sus necesidades.

Tanto los comedores escolares como los comunitarios carecen de control bromatológico que podría ofrecer el municipio (incluso, de la normativa arriba mencionada puede colegirse que es su obligación hacerlo).

También debemos destacar que el aporte que hace la provincia al municipio para los rubros que venimos analizando ha sido de un %10 menos que el año anterior si se actualiza con la inflación (que estimamos en un %30 solo porque no hay medición inferior pero si muchas superiores)

En suma, el municipio se limita a hacer entregas de dinero a sujetos en situación de vulnerabilidad o a entidades como comedores comunitarios, pero sin planificación ni control de impacto. Tampoco actúa como intermediario o facilitador con la sociedad civil.



La situación en la provincia dista de ser mejor. Los objetivos, nobles por cierto y mayormente atinados, tanto de la legislación nacional (como ser la 25.724) como de la provincial (principalmente la ley 14.556) y los del programa SAE, quedan trancos.

En la realidad, los menús que han sido confeccionados por la provincia quedan solo en función orientativa. Esto es así por muchas razones. En primer lugar, ante dudas por dificultad de compra de algún producto (ya sea por precio elevado o por escasez) no existe posibilidad real de consultar al equipo que diseñó los menús para que den información sobre cómo reemplazarlos. Cuando se presenta la necesidad de hacer un cambio en algún ingrediente por razones de salud de menor, de las encuestas surge que el colegio termina preparando lo que la familia dice que el médico dijo que era un alimento apto para el menor en su condición.

Los menús tampoco dan cuenta de la variación de precios a lo largo de la provincia, uniformando la recomendación y el dinero aportado, cuando las realidades locales nos obligan a hacer salvedades. Téngase en cuenta que la provincia está dividida en más de 130 partidos y posee una superficie de más de 300.000 km².

El rol de la provincia se limita a hacer aportes dinerarios (en los montos antedichos y con los problemas recién mencionados). Si bien la normativa pide que los comedores escolares sean centros prácticos de enseñanza de hábitos saludables de alimentación, de los colegios entrevistados ninguno dio cuenta de tarea alguna que vaya en esta dirección. Tampoco la provincia hace alguna medición del estado nutricional anterior y posterior a su intervención. Si bien es cierto que existen fallos que afirman que la medición forzosa por el Estado del estado de salud de los menores resulta contraria a las reglas de la responsabilidad parental, tampoco puede asumirse que esto es un impedimento absoluto.

Con respecto a cómo un colegio pasa a tener un comedor escolar, la provincia no cuenta con un sistema de justificación general y de detección establecimientos óptimos, sino que son los directivos los que deben solicitar tener un comedor en su colegio. Tampoco cuentan con un criterio general y público para el ingreso de un menor a un comedor escolar. Usualmente son los directivos los que “detectan” los niños que lo necesitan o son derivados por el equipo de orientación escolar. Mayormente, dado que los colegios que tiene comedor suelen estar ubicados en sectores vulnerables, el criterio es de entrada irrestricta, es decir, se da de comer a todos los alumnos.

Es menester destacar que la división de responsabilidades es claramente un problema ya que toda responsabilidad cae en el director/a del colegio. La provincia no colabora con listado de proveedores



oficiales que tengan algún tipo de responsabilidad. El concejo escolar sugiere algún proveedor, en el cual pueden o no hacer las compras los colegios. La única obligación de estos comercios es entregar factura de las compras ya que los directivos las necesitan para rendir gastos. En este marco ya no sorprende que los precios a los que compra el colegio sean los precios de venta al público. El estado gasta el dinero de miles de comedores escolares sin tener un sistema de selección de precios y haciendo a los únicos responsables de la compra y de la rendición de cuentas a los directivos.

Pero el sistema se pone más tortuoso aún. De las encuestas realizadas los directivos afirman que el criterio para seleccionar proveedor oscila entre aquellos que otorgan factura y aquellos que están cerca del establecimiento. Lo que compran no es necesariamente lo que dicen los menús de la provincia porque en ocasiones esos productos están muy caros, en otras el comercio no los tiene, también cuando la cocinera (habitual encargada de la confección de los menús reales) pide diferentes alimentos, e incluso cuando la directora no dispone del tiempo para hacer una compra prolija y a conciencia.

Otro costado del sistema es la necesaria sobreestimación de concurrentes. El responsable de la compra de los productos debe rendir gastos por el promedio de los asistentes al comedor. Por ejemplo, si la mitad de los días asisten 60 niños y la otra mitad asisten 40, el estado devuelve 50 multiplicado por los días que tuvieron clase. Ninguno de estos dos factores es estimable por el directivo. A esto se suma que, según declaran en las entrevistas, si piden dan cuenta del número real de asistentes el dinero otorgado no cubre los gastos. Así se ve que los incentivos son claros y el resultado obvio: los directivos sobreestiman la cantidad de asistentes. Esto ha sido dicho por muchos entrevistados. De esta forma, en los papeles a la provincia le figuran muchos más asistentes a los comedores que los niños que efectivamente atienden.

El criterio de selección de qué alimentos se comprarán está más en tono con insumos que calman el hambre que con aquellos que nutren al cuerpo. Las propias cocineras reconocen que su función es que los chicos tengan menos hambre.

Por otro lado la provincia no da ayuda sobre cómo cocinar qué alimentos ni se advierte una preocupación por las condiciones bromatológicas de las cocinas.

La situación, como se ve, es desafortunada.



XII) Propuesta.

Dentro del plexo normativo nacional y provincial en lo atinente sobre comedores escolares, se encuentran objetivos que están en consonancia con lo esperable en la temática. Entre estos podemos nombrar: la creación de comisiones municipales que deban redistribuir recursos entre los diferentes comedores comunitarios, implementar mecanismos de control nutricional y sanitario y ser capacitadores de familias en temas nutricionales. Asimismo se establece la obligación de la Provincia de favorecer la adquisición de conocimientos, el desarrollo de aptitudes, valores, habilidades y destrezas para adoptar y mantener hábitos y estilos de vida saludables; promover prácticas sobre los factores que tienen influencia sobre la salud; implementar el control y seguimiento del estado de salud integral de todos los niños, niñas y adolescentes, a través de la realización de evaluaciones periódicas; promover entornos escolares saludables a través de espacios físicos limpios e higiénicos; promover mediante la enseñanza, el aprendizaje y el desarrollo de prácticas de alimentación saludables; promover la participación de todos los miembros de la comunidad educativa en el fomento de estilos de vida sana y en las acciones de promoción de la salud; los contenidos educativos sobre alimentos y nutrición deberán relacionarse con la práctica cotidiana de los comedores escolares, promoviendo una estrategia de alimentación orientada a satisfacer una dieta suficiente en cantidad, completa en calidad, proporcionada en variedad y adecuada respecto a edad, actividad y estado de salud de los alumnos; promover asistencia técnica a las cocinas y a los comedores escolares en cumplimiento de las normas usuales de bromatología garantizando un menú escolar saludable.

El SAE tiene por objetivos puntuales: generar mecanismos de participación social local, involucrando a todos los actores con responsabilidades institucionales, que posibiliten la correcta asignación y distribución de las raciones de las modalidades y los recursos alimentarios concurrentes con el resto de los programas y proyectos alimentarios; lograr la máxima optimización de los recursos económicos del programa mediante el mejoramiento de los sistemas de compras, provisión y control de calidad de los alimentos y la puesta en marcha de proyectos de autoproducción (Ej. huertas, granjas, panaderías escolares, etc.).

Como ya se ha expuestos, estos objetivos no son cumplidos. También estimamos necesario la legislación en otros rubros que no han sido tenidos en cuenta. Puntualmente, con respecto al tema de los comedores escolares, luego de una evaluación, en consulta con las principales partes interesadas, del grado de inseguridad alimentaria y sus causas, al menos en lo atinente a los



comedores escolares, (conf. Directriz 2.2) y de una evaluación detenida de la legislación, las políticas y las medidas administrativas provinciales y municipales en vigor, los programas en curso de ejecución, la identificación sistemática de las limitaciones existentes y los recursos disponibles (Directriz 3.2) proponemos una legislación que tienda a crear un órgano local, con miras de llevar adelante una buena gestión de asuntos públicos (conf. Directriz nº 1); así, siendo que se halla en vigencia y operativo el Servicio Alimentario Escolar (SAE), el proyecto gira entorno a la creación en cada uno de los municipios de la provincia de Buenos Aires, que ejecute dicho programa, de un Comité de Seguridad Alimentaria, que será un organismo autárquico, técnico y multidisciplinario cuyas principales funciones sean: de control y evaluación (conf. Directriz nº 17); consultiva y de asesoramiento, de promoción de la cooperación y participación con las comunidades y las administraciones locales (conf. Directriz nº 5.4 y 10.3); fortalecer la diversidad de la alimentación y hábitos sanos de consumo y de preparación de los alimentos (Directriz 10.1), educación e información (conf. Directriz nº 11 y ccs.); establecer métodos para promover la inocuidad de los alimentos, una ingesta nutricional positiva, incluido un reparto justo de los alimentos en el seno de las comunidades y los hogares, con especial hincapié en las necesidades y los derechos de las niñas y los niños (Directriz 10.10); alentar a los entes regionales y locales a asignar recursos en sus respectivos presupuestos para la lucha contra el hambre y la seguridad alimentaria (Directriz 12.1).

Integración: Así, a los fines de optimizar la gestión, desenvolvimiento y los resultados del SAE, en el marco de una política de descentralización se propone la creación dentro del ámbito provincia y en cada municipio de la provincia de Bs. As. de un organismo dotado de autarquía funcional, eminentemente técnico, integrado por al menos un nutricionista, un médico, un abogado y un asistente social, elegidos por concurso público o bien designados por cada uno de los colegios profesionales de las referidas especialidades y, en caso de haberlas, las universidades con asiento en sendos municipios. Los mismos tendrán estabilidad es sus cargos.

Objetivos generales: Como se adelantara, y sin perjuicio de las funciones específicas que pudieran surgir de una eventual reglamentación, los objetivos generales del mencionado organismo funciones serán, a saber:

1) control y evaluación, tanto de la ejecución de las políticas públicas como de la población beneficiaria. Así, en el transcurso de la investigación se ha destacado que en la faz del control de



gestión como también evaluación de resultados de las políticas públicas apuntadas existe una carencia estructural del Estado, no en términos de normas que generen la obligación, sino en la especificación de qué organismo es el responsable de llevarla adelante y asimismo, que la selección del organismo sea fructífera. Esta circunstancia evidentemente dificulta conocer cabalmente cuál es la situación existente en cuanto a la real gestión, actividad e intervención estatal en el ámbito alimentario y los resultados que dicha actividad genera, lo que, en consecuencia, imposibilita proyectar futuros planes de acción.

El control apunta puntualmente a: determinar si los cocineros poseen los conocimientos suficientes para llevar adelante su función; medición del estado nutricional de los asistentes a los comedores a comienzos del ciclo lectivo y a fines del mismo; determinar si los recursos aportados por el estado alcanzan para cubrir las necesidades nutricionales de la población; controlar que la comida ofrecida por los comedores cumpla con las sugerencias hechas por la provincia o por el propio comité; observar si la higiene y condiciones bromatológicas de la cocina son las correctas.

Estando entonces encargado del control y evaluación nutricional de la población beneficiaria del SAE, el Comité, en caso de constatar graves problemas nutricionales, dará intervención a los Servicios Locales¹⁵ a fin de que estos últimos puedan realizar un abordaje integral de la problemática particular, pudiendo exigir a éstos últimos un informe de las tareas realizadas respecto del menor. Asimismo es obligación de los servicios locales informar al comité ante casos de problemas nutricionales de menores.

A tales fines se propone utilizar como guía metodológica las herramientas brindadas por el documento denominado "Métodos para monitorear el derecho humano a la alimentación adecuada – volumen II" de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura, en particular la guía de "Evaluación y monitoreo de los programas de alimentación Escolar basados en el respeto de los derechos", incorporado como Anexo 4 de aquél.

Asimismo debe llevar registro de los comedores comunitarios de los que tenga conocimiento, pero no es su función realizar un sondeo de los mismos.

¹⁵ Los servicios locales son los órganos provinciales encargados de cumplir con la ley 26.061 de "protección integral de los niños, niñas y adolescentes". Los mismos son credos por la ley 13.298 y concordantes de la provincia de Buenos Aires.



Queda por fuera del área de control del comité la compatibilidad entre los asistentes reales a los comedores y los asistentes declarados, así como lo atinente a la rendición de cuentas de los alimentos comprados por los colegios. No es organismo de contralor del SAE.

2) Función consultiva:

El Comité brindará apoyo a los comedores escolares y comunitarios sobre: menús para generar la correcta nutrición de los asistentes al comedor; reemplazo de alimentos; consulta sobre situaciones particulares que requieran menú particular (celiaquía, obesidad, etc.); asesoramiento en forma correcta de cocinar los alimentos; asistencia en materia de higiene y bromatología; deberá dar asistencia técnica al municipio cuando este lo requiera, al momento de planificar políticas en la lucha contra la inseguridad alimentaria; formas de autogestión (ejemplo cómo gestionar huertas en los colegios, cómo administrar los alimentos, etc).

3) Promoción de cooperación y participación: A los fines de promover mecanismos de cooperación, el organismo llevará registro de proveedores y de donantes alimentarios, el cual se encontrará en permanente disposición tanto de las entidades escolares como de los comedores comunitarios a fin de facilitar la comunicación entre ellos.

Es función del comité promover acuerdos con los agricultores locales y la agricultura familiar. El objeto es que los productores locales y las agriculturas familiares puedan acceder al mercado de la oferta para comedores comunitarios y escolares. Asimismo se pueden generar acuerdos de precios. Los convenios hechos entre el comité y los productores/proveedores no obligan a los colegios a adquirir los alimentos a estos últimos. El colegio siempre tiene la posibilidad de comprar los productos donde estime conveniente y el comité puede evaluar la eficiencia de la gestión de los recursos públicos.

Por otro lado, a fin de garantizar la representación de la sociedad civil en los procesos de planificación, aplicación y evaluación relativos al derecho a la alimentación se propone crear en el marco del mentado organismo una suerte de asamblea a la que se invita a tomar parte a representantes de las Asociaciones Cooperadoras de las entidades educativas, ONG vinculadas a la cuestión alimentaria y miembros de la comunidad educativa en general, la que tendrá por función promover la participación social en el planteo y debate de las problemáticas observadas respecto



del servicio alimentario escolar y la formulación, seguimiento, supervisión y control del mismo como también en la toma de decisiones.

4) Educación: Por último, también será función del organismo promover la realización de talleres y/o jornadas de educación, concientización y contribución de buenos hábitos alimentarios, de higiene y comensalidad, brindar cursos de capacitación técnica sobre manipulación de alimentos y realizar informes de acceso público. Es función del comité contribuir a la difusión de la correcta forma de alimentarse tanto en ámbitos educativos, comedores comunitarios y demás sectores de la sociedad civil.

Asimismo el comité tendrá a disposición de cualquier ciudadano material que dé cuenta del marco normativo sobre derecho a la alimentación.

5) Información: El comité se encuentra legitimado para solicitar información a los organismos públicos municipales y provinciales sobre: recursos asignados a la lucha contra la seguridad alimentaria; situación puntual de algún ciudadano de quien el comité tenga conocimiento que ha padecido problemas severos de nutrición; situación de un grupo de ciudadanos en situación de vulnerabilidad en términos de seguridad alimentaria; información sobre políticas públicas destinadas a paliar las deficiencias nutricionales.

Finalmente, como corolario de las tareas antes referidas, el organismo redactará informes públicos los cuales serán elevados tanto a la Dirección General de Cultura y Educación de la Provincia de Buenos Aires, al Defensor del Pueblo de la Provincia de Bs. As. y a los respectivos municipios. Estos informes serán públicos y darán cuenta al menos de la situación nutricional de los beneficiarios del SAE; del impacto del programa en la situación de los menores; causas de los problemas nutricionales; obstáculos en el sistema de gestión; recursos públicos destinados a la lucha contra la seguridad alimentaria; situaciones de riesgo halladas y solventadas, situaciones de riesgo actuales y situaciones de riesgo eventuales; acciones tomadas en el curso del año por el comité. Los comités pueden tratar y colocar en el informe todos aquellos otros sucesos o evaluaciones que crea necesario poner en conocimiento de la población.



Anexo: Encuesta realizada a los comedores escolares.

Datos generales

- 1) Nombre del comedor:
- 2) Ubicación:
- 3) ¿Cuántos chicos concurren al comedor?
- 4)
 - ¿Cuántas personas trabajan en el comedor?
- 5) ¿Cuál es el menú de cada día?

Marcar con una cruz y completar lo que corresponda:

1-Período de funcionamiento del comedor	época de clases	
	todo el año	
	otro	
2-¿Qué días funciona el comedor?	Lunes a viernes	
	todos los días	
	otro	
3-Tipo de prestación brindada	Desayuno	
	Almuerzo	
	Merienda	
4-¿El cupo del Estado está excedido?	Si	
	No	
	En cuanto	
5-De donde provienen los recursos?	Nación	
	Provincia	
	Municipio	
	Donación de particulares	
	Cooperadora	
	Otros	



6-Que refuerzo/ayuda adicional reciben? NINGUNO	Alimentos frescos	
	Alimentos no perecederos	
	Dinero	
	Equipamiento	
7-Cuál es el monto diario asignado a cada niño:	Desayuno	
	Almuerzo	
	Merienda	
8-Es suficiente para cada niño?	Si	
	No	
	Por qué?	
9- El monto se actualiza en función de la inflación?	Si	
	No	
	Cada cuánto?	

DIAGNOSTICO DE LOS COMEDORES:

10-Quién decide y organiza la comida (dieta) diaria?	Cocineras	
	Directora de la Institución	
	Nutricionista	
	Otro	
11-Asesoramiento profesional: Nutricionista	Posee	
	☒ No posee	

DETALLES DEL MENU:

12-La leche o yogurt en el desayuno/meriendas están presentes DATO: todos los días se refiere de lunes a viernes. Solo leche. Yogurt nunca.	Todos los días	
	6 a 4 veces por semana	
	3 a 1 veces por semana	
	Menos de 1 vez por semana	
13-Las verduras (excepto la papa o batata) están presentes	Todos los días	
	6 a 4 veces por semana	
	3 a 1 veces por semana	



DATO: solo choclo. Después zanahoria, cebolla y morrón pero para el tuco.	Menos de 1 vez por semana	
14-Las frutas están presentes	Todos los días	
	6 a 4 veces por semana	
	3 a 1 veces por semana	
	Menos de 1 vez por semana	
15-Las carnes (vaca/pollo/pescado/cerdo) están presentes	Todos los días	
	6 a 4 veces por semana	
	3 a 1 veces por semana	
	Menos de 1 vez por semana	
16-Las legumbres están presentes	Todos los días	
	6 a 4 veces por semana	
	3 a 1 veces por semana	
	Menos de 1 vez por semana	
17-Cuál es la bebida seleccionada para las comidas?	Agua	
	Jugo	
	Gaseosa	
18-Poseen criterios para la incorporación de los niños al comedor?	Si	
	No	
	Cuál?	
	¿Quién los decide?	
19-El personal de cocina recibió capacitación de Manipulación de Alimentos?	Si	
	No	
	Otro	
20-Se preparan menús especiales? Ej para celíacos, obesos, desnutridos, etc. DATO: porque no asiste ningún alumno con algún problema que requiera de una alimentación especial. Si así fuese si lo elaborarían.	Si	
	No	
	Para qué casos	
	Quién los decide y hace	
21-Quién realiza las compras? DATO: realiza el pedido el día martes y lo recibe los viernes. La cooperativa se los manda.	Directora	
	Docente	
	Otro	
22-Quién decide los proveedores a comprar?	La Institución	
	El Estado	



DATO: el SAE le indico a que cooperativa le debían comprar los alimentos, en este caso la de la calle Alsina.	Otro	
23-Qué criterios se utilizan para elegirlos	Más económico	
	Más cerca	
	Más confiable	
	Influyen las economías regionales	
	Otro	
24-Existen controles de bromatología?	Si	
	No	
	Con qué frecuencia	
25-Existen controles de salud?	Si	
	No	
	Otro	
26-Existen seguimiento nutricional/alimentario de los niños?	Si	
	No	
	Cada cuánto	-
	Quién lo realiza	
27-Existe supervisión externa	Si	
	No	
	De quién	

Por último:

De su experiencia en el comedor, ¿Qué elementos del Servicio de Alimentación deberían mejorarse?



EN COLABORACIÓN CON:



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

iniciativa
AMÉRICA LATINA Y CARIBE
SIN HAMBRE

Mesoamérica
sin
Hambre
Cooperación y acción
para la seguridad alimentaria

AMEXCID
AGENCIA MEXICANA
DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL
PARA EL DESARROLLO

 **Cooperación
Española**
CONOCIMIENTO/INTERCONECTA

